

# 4月号 アクイールポスト

月	火	水	木	金	土
2日	3日	4日	5日	6日	7日
鶏南蛮そば 大豆煮 胡瓜とちりめんの 甘酢和え	ご飯 焼肉風炒め 豆腐の べっこうあんかけ 白菜のレモン風味 みそ汁	ご飯 絹揚げの 炊き合わせ もやしと豚肉の 炒め物 チンゲン菜と人参の 真砂和え	ポークカレー 福神漬け ブロッコリーとツナの オーロラドレッシング ヨーグルト	ご飯 さけの木の芽焼き 大根と鶏肉の塩煮 菜の花とえのきの 錦糸和え みそ汁	ご飯 回鍋肉 じゃがいもと鶏肉の 旨煮 中華スープ 杏仁豆腐
黒糖まんじゅう	マドレーヌ	紅茶ババロア	やわらか餅	レモンシフォン カップケーキ	ぼたぼた焼き
9日	10日	11日	12日	13日	14日
桜のちらし寿司 ごぼうと油揚げの 煮物 キャベツとちくわの 塩ごまダレ和え 茶碗蒸し	ご飯 豚大根 キャベツのじゃこ炒め 赤だし フルーツ (マンゴー缶)	ご飯 ホキの揚げ浸し かぼちゃの含め煮 味噌汁 白菜の浅漬け	しょうい飯 【滋賀県郷土料理】 ホッケの塩麹焼き 里芋と豚肉の煮物 大根と平天の 香味ダレ和え 味噌かきたま汁	ご飯 豚肉のオイスター ソース炒め 手作りごま豆腐 ほうれん草とちくわの 和え物 すまし汁	かき揚げうどん 大根と鶏肉の 酒粕煮 黄桃缶
動物ホットケーキ	ぜんざい	パウンドケーキ	バウムクーヘン	ミルクまんじゅう	チョコマドレーヌ
16日	17日	18日	19日	20日	21日
ご飯 豚肉と玉ねぎの 和風炒め キャベツと小エビの 煮浸し 味噌汁 フルーツ コーヒーゼリー	豆ご飯 白身魚のフライ (タルトソース) 筍と鶏肉の煮物 チンゲン菜とかまぼ の香味和え 味噌汁 ふんわり名人	ビビンバ かにシューマイ 味噌汁 フルーツ (桃缶・みかん缶)	ご飯 赤魚の信州蒸し 大根と豚肉の べっこう煮 胡瓜とささみの ごま和え 赤だし きなこシフォンケーキ	ご飯 肉団子入り クリームシチュー ブロッコリーとコーンの オーロラドレッシング 野菜菜漬け フルーツ チョコプリン	ご飯 さんまの生姜煮 卵の花 しろなとかまぼこの 塩ごまダレ和え 味噌汁 ワッフル
23日	24日	25日	26日	27日	28日
ご飯 ハンバーグステーキ 小松菜と鶏肉の 煮浸し カリフラワーとアスパラの フレンチドレッシング 味噌汁 サンドケーキ	味噌ラーメン チンゲン菜とツナの 和風ソテー みかん缶	ご飯 豚肉のごま醤油炒め つみれ揚げの煮物 もやしと人参の 土佐酢和え 味噌汁	ねぎとろ丼 大根と鶏肉の煮物 チンゲン菜としいたけ の香味ダレ和え 味噌汁	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 小松菜と焼き豚の 炒め物 キャベツとちくわの ナムル 味噌汁 スイートポテト	ご飯 さばの塩焼き 白菜と鶏肉の煮浸し ねぎともやしの 酢味噌和え すまし汁 おしるこ
30日	<div data-bbox="1745 1381 2338 1654" data-label="Text"> <p><b>4月9日(月) 昼食『桜のちらし寿司』</b> 桜が咲くと春の季節を感じますね。 今回のちらし寿司は桜の風味を感じる酢飯になっ ており、ご飯もキレイなピンク色に変身 します。</p> </div>				

誰だかわかりますか??



宇田川職員でした。



おひな様のパネル作りを行いました。



2児の母、プライベートの事  
なので、名前はひ・み・つ♡



皆で記念写真を撮りました。  
ちびっこも一緒にパチリ。  
心霊写真が一枚・・・(笑)

**4月12日(木) 昼食『しょうい飯』【滋賀県郷土料理】**

醤油を使って炊いているという意味で、昔は、お祭り  
などに出されていたことから「わっしょうい」の「しょう  
い」をかけて名付けられたそうです。  
具材を醤油や酒などで味付けし、煮あがったらそこに  
米を入れる「湯立て」という昔ながらの  
法で炊きます。



**4月17日(火) 昼食『豆ごはん』**

豆ごはんをみると、何の豆だろう。と思った事があり  
ませんか? グリンピース・さやえんどう・えんどう豆。  
実は、同じ植物から出来ており、成長過程によって名  
前分けされているそうです。  
今回はグリンピースの豆ごはんです。



# へクレープ作り

今回は3日間クレープ作りを行いました。材料はへバナナ・苺・チョコ・生クリーム・ソーセージ・レタス・ツナなど、甘いものから、しょっぱいものまで多類ご用意しました。

今回は、切って↓焼いて↓包んで↓食べてと色々行っていたけど予定でしたので、ゆっくり2時間ほど時間をとって行いました。しかし、皆さんが手際よく作ってくださり、あっという間に完成！時間がたっぷりあまってしまいましたね。

皆さんは、何をはさんで食べましたか？色々なものを、はさんで召し上がっているのを見かけましたよ(笑)例えば・・・「苺と生クリームとソーセージ！」あと「レタスとマヨネーズとバナナ！」等なんでもあり。美味しければなんでもいいですね。クレープ作り、とっても楽しかったです。次回は何を作りたいですか？たこ焼き？ホットケーキ？フレンチトースト？リクエストどしどしお待ちしています。

お菓子担当 佐藤



皆で作るとおいしさ倍増だね。

# 春が来たー！

いよいよよ春本番。暖かい日が続き、気持ちも明るくなりそうです。アクイールもすっかり春爛漫になりました。それでは、こちらの写真はアクイールのどこかにあります。さて、どこにあるかわかりますか？



イチゴです。皆さんに作ってもらった偽物よ。本物そっくり(笑)



芝桜です。春は、私が一番目立ってるわよ。



テラスに近い席の方ならわかるはず。



桜です。ひっそりと咲いているの・・・

答えは職員に聞いてくださいね。是非、外を散歩して実際に近くでご覧になってください。

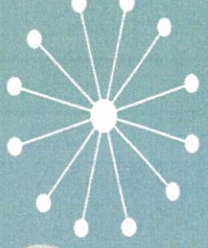
# HAPPY BIRTHDAY

## 皆勤賞

- |        |        |       |       |        |        |        |        |       |
|--------|--------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|
| 溝口年子様  | 山本功様   | 中柴健様  | 井上絹子様 | 日暮久子様  | 山田義雄様  | 中柴健様   | 清水千枝様  | 鎌田桂子様 |
| 荒川清三郎様 | 渡辺美枝子様 | 森田ミ子様 | 今谷勝子様 | 横山ヨシ子様 | 山田千恵子様 | 荒川清三郎様 | 小林富士子様 |       |

## 今月の予定

- |     |          |      |      |     |
|-----|----------|------|------|-----|
| 二五日 | 二四日      | 一六日  | 一一日  | 五十日 |
| 善の会 | アコースティオン | フルート | アピネス | お花見 |



さくらです。皆さんを一番に迎えています。